



Nota de tast

Juny 2008

No us enganyeu, encara que tothom esperi que arribi el bon temps, aquesta primavera és com haurien de ser les primaveres: ja diuen que “pel maig cada dia un raig”. Però ara ja som al mes de juny, i aviat el que vindrà de gust és un vi passat per la nevera, i si és un rosat com els que fan a Can Ràfols, doncs encara millor. Aquest mes tenim l’oportunitat de presentar-vos els dos rosats que elabora aquest celler del Penedès: el Petit Caus i el Gran Caus.

El Celler de Can Ràfols dels Caus, situat a Avinyonet del Penedès, en ple massís del Garraf, és un dels cellers més actius i més interessants de tota la comarca. Tenen vins magnífics de tots “tres colors”: blancs amb varietats autòctones o forànies, els dos rosats que presentem aquest mes, i una bona colla de negres, tant monovarietals com cupatges, així com un cava fet amb cura i amb vocació de qualitat. Per això hem pensat que, un cop decidit que el més idoni, per aquest mes, és el vi rosat, una opció esplèndida era orientar-nos cap a aquestes vinyes d’Avinyonet.

Un altre interès d’aquesta selecció és veure com dos vins tan diferents poden sorgir d’un mateix celler. En efecte, si teniu l’oportunitat d’obrir-los tots dos alhora, ja veureu que a la vista la diferència de color és espectacular. Aquesta diferència es prolonga després en nas i en boca, i es deu sobretot al fet que parlem, d’una banda, d’un rosat elaborat amb quatre varietats, i de l’altra, d’un monovarietal.

Petit Caus Rosat 2006

Aquest vi, que té una graduació alcohòlica de 11,5 %, està elaborat amb un 35% de merlot, un 35% d’ull de llebre, un 20% de syrah i un 10% de sumoll. El color teula-rosa ja dona una idea de frescor, confirmada per l’aroma fruitat i equilibrat. En boca és un vi que destaca per la seva joventut, una estructura lleugera però sòlida. És el rosat clàssic, el vi fresc que agrada de compartir a l’aire lliure amb un dinar adient.

Gran Caus Rosat 2006

Ja diem que els respectius colors d’aquests vins són ben diferents l’un de l’altre. Aquest vi, obtingut al 100% amb la varietat merlot, presenta un color cirera més fosc, i delata una densitat molt atractiva. En nas és fruitat, i suggereix un grau alcohòlic més alt (en efecte, és del 12,5 %). En boca és potent, cremós, saborós, amb una gran estructura, gairebé de vi negre jove. No és endebades que els mateixos responsables de Can Ràfols diuen que és el rosat “per als qui no els agrada el rosat”.